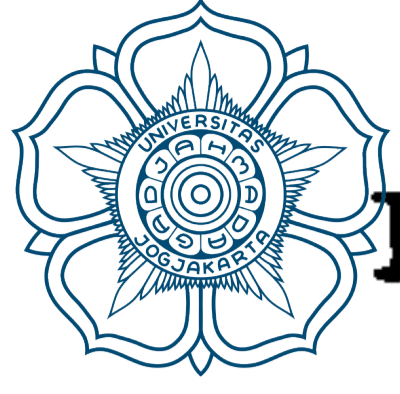




| | halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| HALAMAN MOTTO | iii |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| INTISARI | xi |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang Masalah | 1 ✓ |
| 1.2. Tujuan Penelitian | 4 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| 2.1. Struktur Umbi Kentang | 5 ✓ |
| 2.2. Komposisi Kimia Umbi Kentang | 7 ✓ |
| 2.3. Pencoklatan Enzimatis | 8 |
| 2.4. Asam sebagai Penghambat Pencoklatan | 11 ✓ |
| 2.5. Kalium Sorbat | 15 |
| 2.6. Pengemasan Plastik Polipropilen | 18 |
| 2.6.1. Plastik | 19 |
| 2.6.2. Pengemasan Vakum | 22 |
| 2.7. Penyimpanan Suhu Rendah | 23 |
| 2.8. Hipotesis | 23 |
| III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN | 24 |
| 3.1. Bahan dan alat | 24 |
| 3.1.1. Bahan | 24 |
| 3.1.2. Peralatan | 25 |
| 3.2. Metode Penelitian..... | 25 |
| 3.2.1. Tempat Penelitian | 25 |
| 3.2.2. Cara Penelitian | 26 |



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PERENDAMAN IRISAN KENTANG DENGAN ASAM SITRAT DAN ASAM ASKORBAT DAN
PENGARUHNYA TERHADAP MUTU IRISAN
KENTANG DALAM KEMASAN

AGUNG TRIAWAN PUTRANTO, Dr. Ir. Y. Marseno, MS, Dr. H. Hartadi, M. Ap. Sa; Dr. Tri Puji Hastuti, MS.
Universitas Gadjah Mada, 1997 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

| | | |
|----|---|----|
| IV | 4.1. Pengaruh Penyimpanan terhadap Warna Irisan Kentang | 28 |
| | 4.2. Pengaruh Penyimpanan terhadap Tekstur | 31 |
| | 4.3. Pengaruh Penyimpanan terhadap Kadar Air ... | 33 |
| | 4.4. Pengaruh Penyimpanan terhadap Kadar Gula Reduksi | 35 |
| | 4.5. Pengaruh Penyimpanan terhadap Kadar Pati .. | 37 |
| | 4.6. Uji Indrawi | 39 |
| | 4.6.1. Warna | 39 |
| | 4.6.2. Cita-rasa | 40 |
| | 4.6.3. Kenampakan | 41 |
| | V. KESIMPULAN DAN SARAN | 43 |
| | 5.1. Kesimpulan | 43 |
| | 5.2. Saran | 43 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 45 |
| | LAMPIRAN | 48 |